www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

روح افزا ٹھنڈی میٹھی ریسیپیز

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

Thandi Meethi Rooh Afza Recipes

روح افزا چاکلیٹ چلڈ

اجزاء:

دودھ	ـــــ	1 گلاس (گرم/ٹھنڈا)
روح افزا	ـــــ	2 کھانے کے چمچ
ونیلا آئسکریم	ـــــ	2 کھانے کے چمچ
چاکلیٹ چپ	ـــــ	1 کھانے کا چمچ
چاکلیٹ ویفرز	ـــــ	1 کھانے کا چمچ
میلٹڈ چاکلیٹ	ـــــ	3 کھانے کے چمچ

طریقۂ کار:

ایک گلاس میں ٹھنڈا دودھ لیں، آئیس چاکلیٹ کمس کریں۔ ساتھ میں روح افزا بھی ڈال دیں۔ اُوپر سے ونیلا آئسکریم ڈالیں۔ چاکلیٹ چپ کے ساتھ گارنیش کریں اور چاکلیٹ ویفرز کے ساتھ پیش کریں۔

نوٹ: سردیوں میں یہ رسیپی گرم دودھ کے ساتھ استعمال کی جاسکتی ہے۔

روح افزا ٹھنڈی میٹھی ریسیپیز

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

Thandi Meethi Rooh Afza Recipes

روح افزا بنانا ڈیکوائر

اجزاء:

آئسکریم ـــــ ایک اسکوپ

کیلے ـــــ 2 عدد

روح افزا ـــــ 5 کھانے کے چمچ

کوکونٹ ملک ـــــ 250 ملی لیٹر

طریقۂ کار:

سب سے پہلے گلاس کو روح افزا اور چینی سے سجائیں۔ کیلے کو کاٹ کر آئسکریم اور کوکونٹ ملک میں ملائیں اور روح افزا شامل کریں اور اچھی طرح مکس کر لیں۔

آخر میں اوپر سے آئسکریم ڈال لیں۔

لیجئے! مزیدار روح افزا بنانا ڈیکوائر تیار ہے۔

روح افزا ٹھنڈی میٹھی ریسیپیز

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

Thandi Meethi Rooh Afza Recipes

روح افزا سپر شیک

اجزاء:

دودھ	ـــــ	200 ملی لیٹر
روح افزا	ـــــ	2 کھانے کے چمچ
ونیلا آئسکریم	ـــــ	1 کھانے کا چمچ
اسٹرابریز	ـــــ	4 عدد
ونیلا ایسنس	ـــــ	3 قطرے
برف	ـــــ	حسب ضرورت

طریقہ کار:

سب سے پہلے بلینڈر میں اسٹرابریز اور تھوڑی برف ڈال لیں پھر ونیلا ایسنس، روح افزا اور دودھ بھی شامل کرلیں۔ آخر میں ونیلا آئسکریم ڈال کر تمام اشیاء کو اچھی طرح بلینڈ کرلیں۔

لیجئے! ٹھنڈا ٹھنڈا مزیدار روح افزا سپر شیک تیار ہے۔

روح افزا ٹھنڈی میٹھی ریسپیز

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

Thandi Meethi Rooh Afza Recipes

روح افزا کولاڈا

اجزاء:

پائن ایپل جوس	ـــــ	2 گلاس
فریش کریم	ـــــ	2 کھانے کے چمچ
روح افزا	ـــــ	3 کھانے کے چمچ
کوکونٹ ملک	ـــــ	1/2 کپ
برف	ـــــ	حسبِ ضرورت
پائن ایپل سلائس	ـــــ	گارنشنگ کیلئے

طریقۂ کار:

سب سے پہلے بلینڈر میں پائن ایپل جوس، کوکونٹ ملک، فریش کریم اور روح افزا ڈال لیں اور آخر میں برف شامل کر کے اچھی طرح بلینڈ کر لیں۔

لیجئے! مزیدار روح افزا کولاڈا تیار ہے۔

روح افزا ٹھنڈی میٹھی ریسیپیز

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

Thandi Meethi Rooh Afza Recipes

روح افزا پنک لیڈی

اجزاء:

روح افزا	ـــــ	2 کھانے کے چمچ
فریش کریم	ـــــ	2 کھانے کے چمچ
کوکونٹ ملک	ـــــ	200 ملی لیٹر
ونیلا آئسکریم	ـــــ	2 کھانے کے چمچ
چوپڈ ناشپاتی	ـــــ	1 عدد

طریقہ کار:

سب سے پہلے بلینڈر میں ونیلا آئسکریم، چوپڈ کی ہوئی ناشپاتی، فریش کریم اور دودھ ڈالیں پھر اسمیں روح افزا شامل کر کے اچھی طرح بلینڈ کر لیں۔

لیجئے! مزیدار روح افزا پنک لیڈی تیار ہے۔

روح افزا ٹھنڈی میٹھی ریسپیز

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

Thandi Meethi Rooh Afza Recipes

روح افزا فالودہ

اجزاء:

روح افزا	ـــــ	2 کھانے کے چمچ
فالودے کی سویاں	ـــــ	1/2 کپ
ربڑی	ـــــ	2 چائے کے چمچ
تخم بالنگا	ـــــ	1 کھانے کا چمچ
آئسکریم	ـــــ	2 کھانے کے چمچ
مکس فروٹ	ـــــ	2 کھانے کے چمچ
دودھ	ـــــ	1/2 کپ
بادام پستہ	ـــــ	سجاوٹ کے لیے
جیلی کیوبز	ـــــ	سجاوٹ کے لیے
کرش برف	ـــــ	2 کھانے کے چمچ

طریقۂ کار:

سب سے پہلے گلاس میں روح افزا ڈالیں پھر آئسکریم، برف، دودھ، تخم بالنگا، فالودے کی سویاں اور ربڑی ڈالیں۔ آخر میں جیلی کیوبز، بادام اور پستہ سے سجاوٹ کریں۔

لیجیے! ٹھنڈا ٹھنڈا مزیدار روح افزا فالودہ تیار ہے۔

روح افزا ٹھنڈی میٹھی ریسپیز

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

Thandi Meethi Rooh Afza Recipes

روح افزا فروٹ کرش

اجزاء:

- اسٹرابیری ——— 1/2 کپ
- چوپڈ کیلے ——— 2عدد
- چوپڈ آم ——— 1عدد
- چوپڈ آڑو ——— 1عدد
- روح افزا ——— 2 کھانے کے چمچ
- کارن سیرپ ——— 1 کھانے کا چمچ
- چوپڈ اخروٹ ——— 1/4 کپ

طریقۂ کار:

سب سے پہلے ایک پیالے میں روح افزا اور تھوڑا سا پانی ڈال لیں پھر چوپڈ کئے ہوئے تمام پھل بھی ڈال دیں آخر میں کارن سیرپ اور چوپڈ اخروٹ شامل کر کے ان تمام چیزوں کو اچھی طرح مکس کر لیں۔

لیجئے! مزیدار روح افزا فروٹ کرش تیار ہے۔

نوٹ: فروٹ موسم کی مناسبت اور پسند کے مطابق استعمال کیجئے۔

روح افزا ٹھنڈی میٹھی ریسیپیز

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

Thandi Meethi Rooh Afza Recipes

روح افزا لسّی

اجزاء:

دہی	ـــــ	100 گرام
دودھ	ـــــ	150 ملی لیٹر
روح افزا	ـــــ	2 1/2 کھانے کے چمچ
برف	ـــــ	حسب ضرورت

طریقۂ کار:

سب سے پہلے بلینڈر میں دہی ڈالیں اب اسمیں دودھ اور باریک کٹی ہوئی برف ڈالیں اور آخر میں روح افزا شامل کر کے اچھی طرح بلینڈ کر لیں۔

لیجئے! مزیدار روح افزا لسّی تیار ہے۔

روح افزا ٹھنڈی میٹھی ریسیپیز

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

Thandi Meethi Rooh Afza Recipes

روح افزا لیمن

اجزاء:

پانی	——	1 گلاس
روح افزا	——	2 کھانے کے چمچ
کرش برف	——	2 کھانے کے چمچ
لیموں	——	1 عدد

طریقۂ کار:

پانی میں روح افزا برف اور آدھا لیموں نچوڑ کر اچھی طرح مکس کریں۔

اب باقی لیموں کی قاشوں کو گلاس میں ڈال کر پیش کریں۔

روح افزا ٹھنڈی میٹھی ریسیپیز

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com

Thandi Meethi Rooh Afza Recipes

روح افزا سمودیز

اجزاء:

دودھ	ـــــ	1 کپ
دہی	ـــــ	1/2 کپ
کیلا	ـــــ	1 عدد
روح افزا	ـــــ	2 کھانے کے چمچ
برف	ـــــ	حسب ضرورت

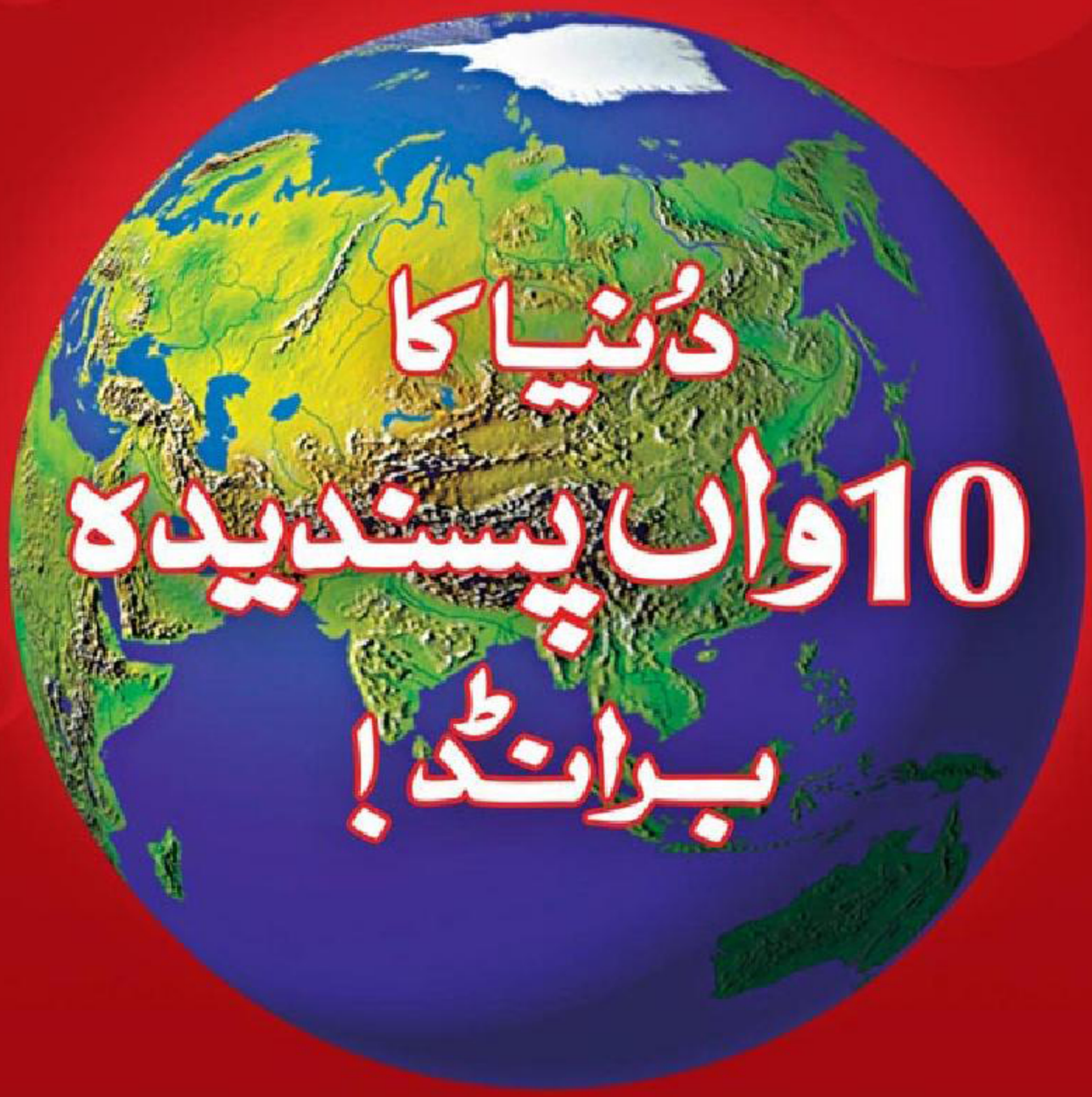
طریقہ کار:

سب سے پہلے بلینڈر میں دودھ، کیلا، برف ڈال لیں اور آخر میں روح افزا شامل کر کے اچھی طرح بلینڈ کریں۔

لیجیے! مزیدار روح افزا سمودیز تیار ہے۔

روح افزا ٹھنڈی میٹھی ریسپیز

www.urdukutabkhanapk.blogspot.com



دُنیا کا 10واں پسندیدہ برانڈ!

ماخذ:- سیویئر میگزین امریکہ (نمبر99-2007)

ہمدرد

ہمدرد لیبارٹریز (وقف) پاکستان

ISO 9001: 2000 & ISO 22000: 2005 CERTIFIED

Tel: (009221) 6616001-4, Email: hamdard@khi.paknet.com.pk, www.hamdard.com.pk